

pentita
L'ASTEMIA

→ **Uve:**
Vitigni autoctoni

→ **Vinificazione:**
macerazione di 30 giorni circa

→ **Affinamento:**
10 mesi in barriques

→ **Temperatura di servizio:**
14/16 °C



VINO ROSSO DINAMICO®

Un vino per omaggiare i grandi vitigni che hanno reso celebri le nostre colline e quanti hanno disegnato il paesaggio con il duro lavoro.

Nessuna denominazione, ma il tentativo di cogliere i caratteri salienti di ogni vigneto e fonderli in un vino che li esprime in armonia e piacevolezza.

I vitigni utilizzati permettono alle diverse anime del vino di mescolarsi ed esprimere un insieme bilanciato ed elegante.

Un vino rosso sincero, morbido e sapido, di assoluta godibilità. Al naso è molto fresco e fruttato, con note di piccoli frutti rossi, che nel finale lasciano spazio a lievi sentori di legno e vaniglia, molto dolci e piacevoli.

Al palato arriva agile e leggero, a tratti minerale. Ha un tannino vivace avvolto da un buon corpo e una leggera acidità che lo rendono assai piacevole e di facile abbinatezza gastronomica.

Invita a un secondo calice.

